

HỘ KINH DOANH
TRẦN VĂN ĐĂNG

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 01/QĐ-BHTC

Hoàng Vân, ngày 08 tháng 6 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành tiêu chuẩn cơ sở

HỘ KINH DOANH TRẦN VĂN ĐĂNG

Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm, hàng hoá của Quốc hội nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam số 05/2007/QH12 ngày 21/11/2007;

Căn cứ Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật của Quốc hội nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam số 68/2006/QH11 ngày 29/6/2006;

Căn cứ Thông tư 11/2021/TT-BKH&CN ngày 18/11/2021 của Bộ KH&CN Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ nhu cầu sản xuất và kinh doanh của cơ sở;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở số: **TCCS 01/TVĐ/2026**

Phạm vi áp dụng: Áp dụng cho sản phẩm Kẹo Lạc vùng của hộ kinh doanh Trần Văn Đăng sản xuất.

Điều 2. Bộ phận sản xuất, kinh doanh và nhân viên của hộ kinh doanh Trần Văn Đăng có trách nhiệm thực hiện đúng những yêu cầu nêu ra trong tiêu chuẩn này.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký./.

CHỦ CƠ SỞ
HỘ KINH DOANH
ĐĂNG

Trần Văn Đăng

HỘ KINH DOANH TRẦN VĂN ĐĂNG

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

Số: TCCS 01/TVĐ/2026

- Tên sản phẩm: **KẸO LẠC VÙNG**
- Áp dụng cho sản phẩm: Kẹo lạc vùng do hộ kinh doanh Trần Văn Đăng sản xuất.

**CHỦ CƠ SỞ
HỘ KINH DOANH**

Đăng

Trần Văn Đăng

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 01/TVĐ/2026 do hộ kinh doanh Trần Văn Đảng xây dựng và ban hành để áp dụng trong sản xuất, kinh doanh sản phẩm Kẹo Lạc vùng của hộ kinh doanh;

Tiêu chuẩn này có thể được xem xét, sửa đổi, bổ sung để đảm bảo tính thực tiễn trong hoạt động sản xuất, kinh doanh của cơ sở sản xuất và phù hợp với các quy định của pháp luật hiện hành.

Đảng

PHẦN KHÁI QUÁT

1. Thông tin chung

Tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 01/TVĐ/2026

2. Phạm vi áp dụng

Áp dụng cho sản phẩm Kẹo Lạc vùng của hộ kinh doanh Trần Văn Đăng sản xuất.

3. Tài liệu tham khảo

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Thông tư 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ KH&CN về hướng dẫn về xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ trưởng Bộ y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia trong thực phẩm;
- Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25/9/2023 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ Y tế ban hành;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế về Ban hành “quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”;
- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn sản phẩm.

Đăng

PHẦN KỸ THUẬT

1. Yêu cầu đối với nguyên liệu đầu vào

- Lạc nhân: Hạt to mẩy đều, sáng màu; Không bầm dập, nấm mốc, không hạt kẹt.
- Mạch nha: Sáng trong, được đựng trong bao bì kín, không rách, không ngâm nước, đảm bảo các tiêu chuẩn thực phẩm theo quy định.
- Đường kính chất lượng cao, được đựng trong bao bì kín, không rách, không ngâm nước.
- Dầu chuối, vali được đảm bảo tiêu chuẩn chất phụ gia trong sản xuất thực phẩm.

2. Tiêu chí chất lượng

2.1. Chỉ tiêu cảm quan

TT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Hình dạng hạt lạc tách đôi kết dính với mạch nha theo hình khối chữ nhật, mang đặc trưng của lạc nhân có kích thước mảnh hạt đồng đều.
2	Màu sắc	Màu vàng sáng đặc trưng của Lạc giang, mạch nha;
3	Mùi	Thơm, đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
4	Vị	Vị ngọt bùi, đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ

2.1 Chỉ tiêu giới hạn kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Pb (chì)	mg/kg	KPH (LOD:0,006)
2	Cd (Cadmi)	mg/kg	KPH (LOD:0,0005)

2.2. Chỉ tiêu giới hạn vi sinh vật

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	KPH (LOD: 10)
2	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	KPH (LOD: 10)
3	<i>Salm onella spp.</i>	CFU/25g	KPH (eLOD50:5)

Đã

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
4	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	KPH (LOD:0,1)
5	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	KPH (LOD:0,1)

2.3. Chỉ tiêu dinh dưỡng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	327,08
2	Protein	g/100g	10,01
3	Chất béo toàn phần	g/100g	11,88
4	Carbonhydrate	g/100g	56,28
5	Natri (Na)	Mg/100g	15,95

3. Phương pháp thử

- Sản phẩm được thử nghiệm các chỉ tiêu trên ở Phòng kiểm nghiệm đạt tiêu chuẩn ISO 17025 và đáp ứng các yêu cầu của quy định pháp luật.

Đang

PHẦN THÔNG TIN BỔ SUNG

1. Thành phần

- Lạc nhân (55%); Mạch nha (27,5%); Đường kính (15%); Vừng hạt (2,5%)

2. Hạn sử dụng

- Hạn sử dụng: 03 tháng (90 ngày) kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng được ghi trên bao bì.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ dưới 30 °C, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói trong túi linon và bên ngoài là hộp caton khối lượng tịnh 500 g và 1000g.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói bằng túi linon và caton đảm bảo ATTP theo quy định của BYT.

5. Quy trình sản xuất: *(Chi tiết đính kèm tại phụ lục 2).*

6. Các biện pháp phân biệt thật giả: Không áp dụng.

7. Nội dung ghi nhãn: Phù hợp với Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 Về nhãn hàng hóa *(Chi tiết đính kèm tại phụ lục 1).*

8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

8.1. Xuất xứ

Xuất xứ: Việt Nam

8.2. Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm và phân phối:

Sản xuất tại: Thửa đất số 141, tờ bản đồ 41, thôn Trung Tâm, xã Hoàng Vân, tỉnh Bắc Ninh.

Địa chỉ: Thôn Trung Tâm, xã Hoàng Vân, tỉnh Bắc Ninh.

Điện thoại: 0983.182.583

Chúng tôi cam kết sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm theo đúng tiêu chuẩn cơ sở đã công bố trên đây và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước người tiêu dùng và cơ quan quản lý nhà nước về những vi phạm đối với những tiêu chuẩn chất lượng đã công bố./.

Hoàng Vân, ngày 08 tháng 6 năm 2026

**CHỦ CƠ SỞ
HỘ KINH DOANH**

Đã ký

Trần Văn Đăng

Phụ lục 1
MẪU NHÃN SẢN PHẨM

KẸO LẠC VÙNG

Khối lượng tịnh: 500 g và 1000g.

Thành phần: Lạc nhân (55%); Mạch nha (27,5%); Đường kính (15%); Vùng hạt (2,5%)

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp

Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ dưới 30°C, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm hết hạn hoặc có dấu hiệu mốc, hỏng.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 03 tháng (90 ngày) kể từ NSX

Sản xuất tại: Cơ sở hộ kinh doanh Trần Văn Đăng

Địa chỉ: Thửa đất số 141, tờ bản đồ 41, thôn Trung Tâm, xã Hoàng Vân, tỉnh Bắc Ninh.

Điện thoại: 0983.182.583

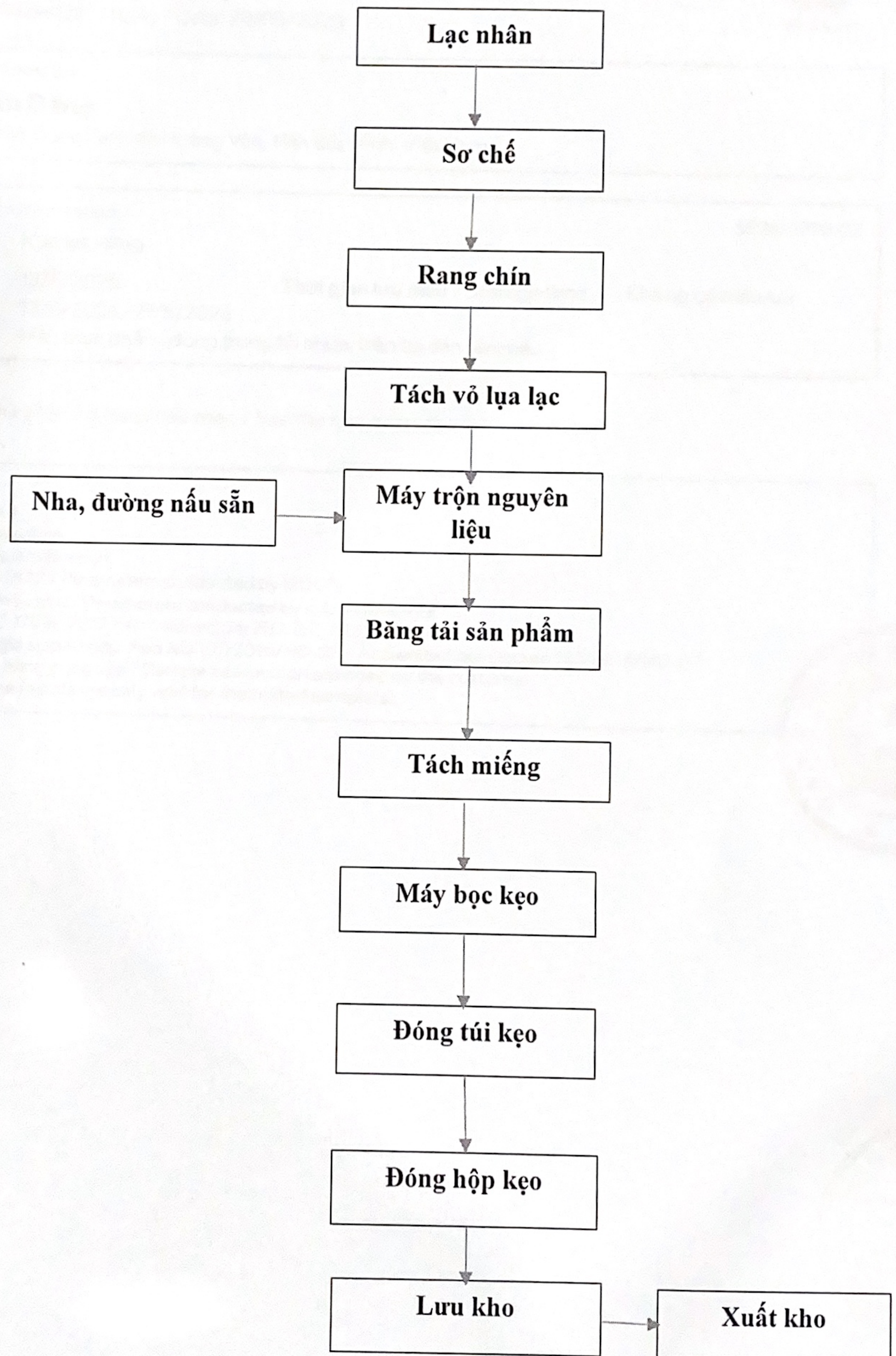
Xuất xứ: Việt Nam

Số TCB: 01/TVĐ/2026

Đăng

Phụ lục 2

QUY TRÌNH SẢN XUẤT
KẸO LẠC VÙNG



Hình 1: Sơ đồ sản xuất Kẹo lạc vùng của cơ sở hộ kinh doanh Trần Văn Đăng.

Đăng